

Ikan layang (Decapterus spp) beku – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan.....	1
5 Peralatan.....	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	3
8 Penyimpanan	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layang (*Decapterus spp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.

Ikan layang (*Decapterus spp*) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; bahan: bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan; peralatan: jenis dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan; bahan kemasan dan teknik pengemasan; pelabelan dan pemberian kode serta penyimpanan.

2 Acuan

SNI 01-6942.2-2002, *Ikan layang (Decapterus spp) beku – Bagian 2 : Persyaratan bahan baku*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for frozen fish.

3 Istilah dan definisi

penanganan dan pengolahan ikan layang beku

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa ikan layang beku

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku Ikan layang beku harus sesuai dengan SNI 01-6942.2-2002, *Ikan layang (Decapterus spp) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi

4.3 Bahan tambahan makanan

Bahan tambahan makanan yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas bahan tambahan makanan. Dalam penggunaannya harus sesuai dengan peraturan Departemen

Kesehatan RI. Bahan tambahan makanan yang digunakan harus ditangani dan disimpan di tempat yang sesuai.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan layang beku sekurang-kurangnya adalah sebagai berikut.

- Timbangan.
- Keranjang plastik.
- Meja kerja.
- Pan pembeku.
- Alat pembeku.
- Alat lain yang sesuai.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Ikan layang beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

Potensi <i>hazard</i>	: mutu bahan baku kurang baik/segar, bakteri pathogen, jenis tidak sesuai.
Tujuan	: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, jenis dan bebas bakteri patogen.
Petunjuk	: bahan baku yang diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dan jenis bahan baku tersebut. Bahan baku tersebut ditangani secara cermat, bersih dengan suhu dingin maksimum 5°C.

6.2 Sortasi

Potensi <i>hazard</i>	: kemunduran mutu, jenis dan ukuran yang tidak sesuai.
Tujuan	: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai.
Petunjuk	: sortasi dilakukan untuk memisahkan mutu dan mengelompokkan jenis dan ukuran secara cermat, bersih dengan suhu maksimum 5°C. Sortasi mutu dilakukan secara organoleptik, sortasi jenis dilakukan untuk memisahkan jenis yang tidak dikehendaki dan sortasi ukuran dilakukan dengan cara penimbangan sesuai berat.

6.3 Pencucian

Potensi <i>hazard</i>	: kotoran yang menempel dan kontaminasi bakteri pathogen.
Tujuan	: membersihkan kotoran yang menempel pada ikan.

Petunjuk : pencucian dilakukan dengan mencelupkan ikan layang pada wadah yang berisi air dingin dengan suhu maksimal 5°C.

6.4 Penyusunan ke dalam pan

Potensi *hazard* : bentuk atau susunan yang tidak rapi dan dekomposisi.
 Tujuan : mendapatkan ikan layang dalam pan beku dengan rapi dan terhindar dari dekomposisi.
 Petunjuk : ikan layang yang sudah ditimbang dibersihkan disusun dalam pan yang sudah dilapisi plastik selanjutnya bagian atas susunan ikan ditutup kembali dengan plastik.

6.5 Pembekuan

Potensi *hazard* : kemunduran mutu dan kehilangan cairan (*drip loss*).
 Tujuan : membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan (*dehidrasi*) terhadap produk.
 Petunjuk : ikan yang sudah disusun dalam pan pembeku, dibekukan kedalam alat pembekuan (*freezer*) sampai suhu pusat ikan maksimum -18°C.

6.6 Pengepakan

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri dan kesalahan label.
 Tujuan : melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi, dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
 Petunjuk : ikan yang telah dilepaskan dari pan pembeku, kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, tepat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan layang beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

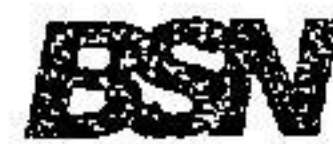
Setiap produk ikan layang beku yang akan diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta memberi keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi,

- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa,
- hal lain yang dipersyaratkan.

8 Penyimpanan

Penyimpanan ikan layang beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -25°C dengan fluaktuasi suhu 2°C . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



SNI 01-6942.3-2002 (N)

Ikan layang (Decapterus spp) beku - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan

Tgl. Pinjaman	Tgl. Harus Kembali	Nama Peminjam



PERPUSTAKAAN



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id